

# TENUTA



# La Piccola

## L'AZIENDA

La **Tenuta La Piccola** si estende per 25 ettari nel cuore dell'area vitivinicola di Montecchio Emilia, una zona dove il connubio tra vino e storia ha radici antiche e profonde. Infatti all'interno dell'azienda sono stati ritrovati reperti archeologici di una ricca corte risalenti all'epoca romana, compresi vasi vinari, possiamo quindi asserire di essere vitivinicoltori dal 100 a.c.!!!!

La zona di produzione è particolarmente favorevole; sulla sponda reggiana del Fiume Enza ad un'altitudine di 105 mt. s.l.m., i terreni presentano quelle caratteristiche climatiche e geologiche a cui si deve l'alta qualità del vino che produciamo.

## LA CULTURA BIOLOGICA

Da molti anni nella nostra Tenuta si coltivano i vigneti solo con metodi di agricoltura biologica, ed è per questo che all'inizio di ogni filare è posizionata una pianta di rosa, che funge da fitosegnalatore. Infatti le rose ammalandosi delle stesse malattie della vite tre giorni prima, ci lasciano il tempo di intervenire con trattamenti biologici salvando molte volte il raccolto.

## LE VIGNE

Una severa potatura, che riduce a poche gemme il tralcio della vite, l'ottima esposizione dei vigneti, un microclima ed un'insolazione ideale, una precisa scelta dei tempi di vendemmia ed un'accurata selezione degli uvaggi hanno consentito di ottenere dei vini dai profumi complessi e delicati che si distinguono nelle degustazioni per rotondità ed equilibrio. Un vino che abbina alle caratteristiche tipiche di questa zona vitivinicola, una struttura di alta classe, che con l'affinamento in barriques ed in bottiglia acquista particolare importanza e complessità. I vigneti presenti sono il risultato di una paziente opera di selezione condotta in base a studi sulla specifica vocazione zonale: tra quelli a bacca bianca da citare la Malvasia ed il Viognier, mentre i vitigni a bacca rossa sono i famosi lambruschi tipo il Picol Ross ed i pregiatissimi internazionali Merlot, Syrah e Cabernet. L'alta densità d'impianto di circa 4.100 ceppi per ettaro ed una severa potatura fanno sì che la resa per ettaro non superi gli 85/90 Qli. anche per i meno blasonati lambruschi.

## LA CANTINA

I vini della **Tenuta La Piccola** sintetizzano il gusto, gli aromi, i colori e la cultura della nostra terra d'origine, nascono da grandi uve e dalle mani di uomini che sanno come coltivarle e lavorarle. Vini che parlano di passione, di impegno e di grande generosità, figli di una cantina che, prelidigendo la ricerca della qualità a discapito della quantità ha strutturato metodologie produttive non industriali in costante equilibrio tra innovazione tecnologica e tradizione, tra scienza e storia, tra passione e coscienza.

## L'AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI LEGNO E LE BOTTIGLIE

La pratica tradizionale dell'affinamento in barriques di legno, è una tappa irrinunciabile per le nostre pregiatissime varietà (Merlot, Syrah, Cabernet, Malbo Gentile, Viognier) dalle quali otterremo grandi vini da invecchiamento. Durante la sosta del vino nel legno si svolgono complessi fenomeni, tuttora oggetto di approfonditi studi. Molta importanza è stata attribuita agli scambi gassosi che avvengono attraverso il legno, che sono in diretta relazione con l'età e la dimensione delle botti, ed agli effetti della penetrazione dell'ossigeno nel vino. Infatti solo la lenta ossigenazione data dalla sosta

TENUTA



*La Piccola*

nel legno consente di stabilizzare il colore e di fare evolvere i tannini condensati verso forme più morbide. Appare quindi chiaro come rivesta un ruolo particolarmente importante la scelta del tipo di legno e del tipo di tostatura delle barriques. L'invecchiamento dei nostri vini più pregiati è di 12 o 24 mesi in barriques ed un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di esser posto in vendita.

Il tipo di bottiglia da noi commercializzato è una bordolese a spalla alta da Lt. 0,75 e dal Lt. 0,375 nel caso dei passiti, mentre i tappi di sughero di prima scelta con fibre compatte dovrebbero diminuire le possibilità di trovare il problema del vino "che sa di tappo".

I vini della **Tenuta La Piccola** sono come la cultura che li ha generati, equilibrati e raffinati, schietti ed eleganti, poderosi e superbi, nobili per natura. Un mondo di gusti, sapori e fragranze che, sposando in modo perfetto le tradizioni della buona tavola, esalta l'intimo piacere di un momento di meditazione privata o di effettiva condivisione della vita.

#### GLI UOMINI

Per gli uomini della **Tenuta La Piccola** fare vino è un'arte antica, una passione conosciuta e rispettata che nasce dal profondo e vitale legame che li unisce alla terra. Un amore attento, fatto di gesti immutati nel tempo che delineano un lavoro proteso verso il futuro. Uno staff giovane e dinamico, sempre alla ricerca della perfezione, composto dall'enologo Giulio Davoli, dai maestri cantinieri Mario e Augusto e dall'uomo in vigna, Vito. A questo punto manca solo la Vostra visita in tenuta, dove saremo lieti di offrirVi l'assaggio dei nostri vini in locali accoglienti e d'atmosfera. Per visite di gruppo è gradita la prenotazione.

